



MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

ORDENANZA N° 20/ 2022

"QUE REGLAMENTA EN MATERIA DE SALUD, HIGIENE Y SALUBRIDAD, LA MANIPULACION, PRODUCCION, TRASLADO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DE CONSUMO HUMANO EN LA MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCION"

VISTO: El Mensaje N° 19/2022 de fecha 30 de agosto del corriente año, Presentado por el Intendente Municipal Juan Miguel Vera en el cual remite un proyecto de Ordenanza Municipal para su estudio y aprobación y;

CONSIDERANDO:

QUE, el Art. 166 de la Constitución Nacional establece que *"Las municipalidades son los órganos de gobierno local con personería jurídica que, dentro de su competencia, tienen autonomía política, administrativa y normativa..."*. -----

QUE, el Art. 168 de la Constitución Nacional, numeral 6 menciona sobre el *"El Dictado de Ordenanzas, Reglamentos y Resoluciones"* como atribución de las municipalidades, en su jurisdicción territorial y con arreglo a la ley.-----

QUE, en virtud a lo establecido en el Art. 51 inc. C de la Ley 3966/2010 Orgánica Municipal, de los Deberes y Atribuciones del Intendente: *"Remitir a la Junta Municipal, proyectos de Ordenanzas"*. -----

QUE, las condiciones actuales de vida, requiere consumir gran parte de nuestros alimentos en lugares ajenos a nuestro hogar, por lo que el riesgo de adquirir alimentos descompuestos o contaminado por una mala manipulación, aumenta día a día. -----

QUE, teniendo en cuenta una buena higiene y manipulación de alimentos tiene gran importancia debido a la posibilidad de evitar la transmisión de enfermedades alimentarias que continúan afectando a nuestra población. He allí la importancia del proyecto presentado, pues como autoridades municipales, tenemos el deber de velar por el bienestar de nuestra comunidad. -----

QUE, asimismo, la Ley N° 3966/2010 "Orgánica Municipal", en su Art. 12, preceptúa: *"...Sin perjuicio de lo expresado en el párrafo anterior y de conformidad a las posibilidades presupuestarias, las municipalidades, en el ámbito de su territorio, tendrán las siguientes funciones:... 11. Además, las municipalidades tendrían las siguientes funciones: ... c) la organización y funcionamiento de la policía municipal para el control del tránsito, las construcciones, los espectáculos públicos y la salubridad e higiene de los alimentos, los comercios y demás locales con alta concurrencia de personas"*. -----

QUE, en sesión ordinaria de fecha 06 de setiembre del cte. año, el proyecto que **"REGLAMENTA EN MATERIA DE SALUD, HIGIENE Y SALUBRIDAD, LA MANIPULACION, PRODUCCION, TRASLADO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DE CONSUMO HUMANO EN LA MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCION"** fue derivada a la Comisión de Salud, Higiene y Salubridad para su análisis y posterior dictamen. -----

QUE, en virtud al Dictamen N° 01/2022 de la Comisión de Salud, Higiene y Salubridad de fecha 22 de setiembre del corriente año, en referencia al mismo la comisión, en compañía del Asesor Jurídico de la Junta Municipal lo han estudiado íntegramente, y luego de las deliberaciones correspondientes se ha resuelto modificar completamente el texto y presentar un nuevo Proyecto de Ordenanza mejorando el alcance de la misma, en tal sentido la comisión recomienda al Pleno la Aprobación del nuevo Proyecto de Ordenanza. -



Concejal Pro. Lorenzo Gaona
Secretario Legislativo
de la Junta Municipal



MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley Nº 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

QUE, es atribución de la Junta Municipal sancionar Ordenanzas Municipales, conforme lo establece el Art.36, inc. a de la Ley N° 3.966/10 "Orgánica Municipal" y en sesión ordinaria de fecha 20 de setiembre de 2022, la Junta Municipal se reúne para el tratamiento de lo solicitado, y en base al Dictamen Nº 01/2022 de la Comisión de Salud, Higiene y Salubridad, por las consideraciones expuestas en dicho documento, la misma fue llevada a votación y de forma unánime de los miembros presentes se ha resuelto Aprobarlo.-----

POR TANTO;

LA JUNTA MUNICIPAL DEL DISTRITO DE NUEVA ASUNCIÓN REUNIDA EN CONSEJO y en virtud de sus Deberes y Atribuciones.

ORDENA:

TITULO I

OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACION

Art. 1º: Son objeto de la presente Ordenanza:

a) Fijar las condiciones a que deben ajustarse los productos alimenticios destinados al consumo de la población del Municipio de Nueva Asunción, sobre las bases de las disposiciones generales aplicables, teniendo en cuenta los avances tecnológicos, la evolución de los hábitos alimentarios y el desarrollo legislativo ocurrido en esta materia en los últimos tiempos.

b) Determinar las condiciones que han de reunir los establecimientos, centros e industrias dedicados a la producción, preparación, transporte, almacenamiento, venta o consumo de productos alimenticios.

c) Establecer los condicionamientos sanitarios exigibles a las personas que intervengan en la elaboración, manipulación y comercialización de los productos alimenticios dedicados al consumo humano.

d) Constituir la normativa por la que se regirá la Municipalidad de Nueva Asunción en lo referente a la actividad inspectora y sancionadora en materia de higiene de establecimientos y productos alimentarios.

A tales efectos, la Municipalidad exigirá el cumplimiento de todas las normas de carácter general que repercutan en la defensa del consumidor, aplicables a dicha normativa.

CAPÍTULO I

GENERALIDADES

Art. 2º:Entiéndase por:

Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E.T.A.)

Los síndromes originados por la ingestión de alimentos y/o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población. Las alergias por hipersensibilidad individual a ciertos alimentos no se consideran E.T.A.

Caso de E.T.A.

Es una persona que ha enfermado después del consumo de alimentos y/o agua considerados contaminados, vista la evidencia epidemiológica o análisis del laboratorio.



MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

Brote de E.T.A.

Episodio en el cual dos o más personas presentan una enfermedad similar después de ingerir alimentos o agua del mismo origen y de donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implican a los alimentos y/o al agua como vehículo del mismo.

Brote Familiar E.T.A.

Episodio en el cual dos o más personas convivientes presentan una enfermedad similar después de ingerir una comida común y en la cual existe evidencia epidemiológica que implica a los alimentos y/o agua como origen de la enfermedad.

Evidencia Epidemiológica

Involucra a los afectados del episodio de E.T.A. y contemplan las siguientes asociaciones:

De tiempo: se refiere a la aparición de casos con los mismos síntomas en horas o días.

De lugar: se refiere a la compra de alimentos en un mismo lugar o a la ingesta de alimentos en un mismo evento.

De personas: está referida a la experiencia de que las mismas personas consumieron los mismos alimentos y presentaron iguales síntomas

Contaminación

Presencia en el alimento de cualquier sustancia extraña a su naturaleza.

Contaminación cruzada

Es la transferencia de agentes contaminantes que están en un alimento, en el ambiente y/o en una superficie a otros/as que no están contaminados.

Infección alimentaria

Son las E.T.A. producidas por la ingestión de alimentos o agua contaminadas con agentes infecciosos específicos, tales como bacterias, virus, hongos, parásitos que en el intestino pueden multiplicarse y producir toxinas o invadir la pared intestinal y desde allí puede alcanzar otros aparatos o sistemas.

Intoxicación alimentaria

Son las E.T.A. producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas o animales, o de metabolitos de microorganismo en los alimentos, o por sustancias químicas que se incorporan a ellos de modo accidental, incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo.

Fraude

Engaño con la intención de conseguir un beneficio y con el cual alguien queda perjudicado.

Alteración

Cambio de las características, la esencia o la forma de un producto.

Adulteración

Cambio o eliminación de la calidad y pureza del producto, agregado de algo que le es ajeno o impropio.



Concejal Prof. Lorenzo Gaona
Secretario Legislativo
de la Junta Municipal





MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

Falsificar

Copia o imitación de un producto para hacerlo pasar por verdadero o autentico.

Fecha de Caducidad

Día límite para el consumo óptimo de un alimento, desde el punto de vista sanitario. Es la fecha a partir de la cual, según el fabricante, el producto ya no es seguro para su consumo.

Parques de comidas (FOOD PARK)

Emplazamientos gastronómicos fijos, ubicados en espacios privados, con parcelas divididas para la ubicación de los vehículos, furgonetas o contenedores destinados a la elaboración y comercialización de alimentos.

Camión de comida (FOOD TRUCK)

Furgoneta, contenedor, u otro espacio acondicionado para elaborar y vender alimentos.

Puesto de venta

Es toda estructura fija o móvil dedicada a la elaboración y venta de alimentos.

Art. 3º : Quedan excluidos de esta Ordenanza: a) Los productos con finalidad terapéutica o medicamentos;

b) Las hierbas sin procesamiento, utilizadas como infusiones, no así la yerba mate.

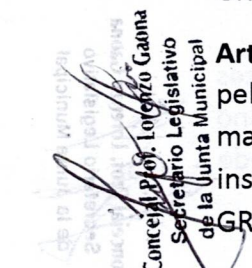
Art. 4º: Los propietarios de los establecimientos, locales, puestos, parques de comidas al aire libre y afines comprendidos en la presente ordenanza, son responsables de las condiciones higiénico-sanitarias, de la aplicación de la Buenas Prácticas de Manufactura y de los productos alimenticios destinados al consumo público. Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

Art. 5º: Queda expresamente prohibido elaborar alimentos en forma que se considere peligrosa para la salud del consumidor sea por efecto de contaminantes, por mala manipulación, por el uso de adulterantes, por falta de higiene y/o mantenimiento de las instalaciones, de los equipos, así como de los útiles alimentarios. Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

Art. 6º: Los brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E.T.A.), son confirmadas a través de: La evidencia epidemiológica y los resultados de la inspección higiénico sanitaria del establecimiento, local o puesto donde se elaboró y/o comercializó el alimento sospechoso. Otra manera de confirmación es, a través de la coincidencia entre los resultados de los análisis laboratoriales de muestras de alimentos sospechosos del mismo lote o partida y del coprocultivo de las muestras clínicas de los afectados, analizados en laboratorios oficiales o habilitados por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPyBS). Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

Art. 7º: Los casos o brotes de E.T.A. confirmados según el artículo anterior, serán considerados falta gravísima adoptándose las medidas estipuladas en el procedimiento de la Dirección sanitaria afectada. La reincidencia será causal de Medida de Urgencia para su clausura hasta que se demuestre fehacientemente que se han adoptado las medidas correctivas correspondientes. Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

Art. 8º : El personal de la Dirección pertinente en ejercicio de sus funciones, debidamente acreditado, siempre que el establecimiento se encuentre en funcionamiento, tendrá libre





MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

acceso a todas las dependencias del local que tengan relación con la manipulación de alimentos, a fin de realizar:

- a) Inspecciones en toda la cadena alimentaria u otras que considere necesarias para preservar la salud del consumidor.
- b) Labrando Notificaciones y Actas de Intervención en caso de hallar infracciones a las disposiciones legales en vigencia y otorgar plazos para la adecuación a las mismas.
- c) Tomar tres series o conjunto de muestras de 250g/ml del mismo producto terminado, semi elaborado, materias primas y/o coadyuvantes de tecnología, para el control de la calidad microbiológica y/o físico-química. De las mismas una quedará como testigo para el interesado/a y dos se traerán para el laboratorio, de las cuales una se procesará y la otra quedará como testigo a los efectos pertinentes. En caso de denuncias se tomarán 5 muestras del alimento sospechoso, así como también en el segundo muestreo, cuando los resultados de laboratorio no cumplan los valores establecidos por las normas en el primer análisis. Las muestras tomadas para el análisis deben ser cerradas, conservadas y transportadas adecuadamente de modo a asegurar sus características originales.
- d) Retiro de circulación y resguardo bajo tutela del responsable, del lote de alimentos con indicios de peligrosidad para la salud, como medida provisoria cautelar. Del mismo serán tomadas las muestras para el análisis correspondiente. Para el efecto se labrará el acta de toma de muestra quedando el original en poder del/a poseedor/a o responsable de las mercaderías. Dicha medida durará el tiempo requerido para la realización de los análisis pertinentes. De no comprobarse peligrosidad para la salud, la mercadería quedará liberada; caso contrario, si el producto resulta no apto para el consumo, se procederá al retiro definitivo del lote resguardado, labrándose las actas respectivas.
- e) Retiro inmediato de todo el lote de alimentos cuando estos constituyan un riesgo evidente para la salud del consumidor como ser en casos de flagrante fraude, falsificación, adulteración, alteración, vencimiento o contaminación de los productos.
- f) Recomendar la clausura temporal o definitiva del establecimiento como medida de urgencia, según corresponda.

Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

CAPÍTULO II

De los Alimentos en General.

Art. 9º: A efectos de la presente Ordenanza, se consideran alimentos todas las sustancias o productos de cualquier naturaleza sólidos, líquidos, naturales o transformados, que por sus características, aplicaciones, componentes, preparación y estado de conservación sean susceptibles de ser habitual e idóneamente usados para algunos de los fines siguientes:

- a) Para la normal nutrición humana o como fruitivos.
- b) Como los productos dietéticos, en casos especiales de alimentación humana.

Art. 10º: Todos los alimentos que se expendan al público en el término municipal deberán cumplir, además de toda la normativa vigente, aquellas especificaciones concretas que les afecten.





MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981 442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

CAPÍTULO III

Carne y Productos Cárnicos.

Art. 11º: A efectos de la presente Ordenanza, se entiende por carne la parte comestible de los músculos de los animales de abasto sanos, sacrificados en centros autorizados y en condiciones higiénicas. Por extensión, se aplica también a la de los animales de corral, caza de pelo y pluma y mamíferos marinos.

Art. 12º: A efectos de la presente Ordenanza, se entiende por productos cárnicos, aquellos productos alimenticios preparados, total o parcialmente, con carnes, despojos, grasas, subproductos comestibles de animales de abasto u otras especies y, en su caso, ingredientes de origen vegetal o animal, así como condimentos, especias y aditivos, siempre que estén autorizados.

Art. 13º: Para la venta de carne y productos cárnicos elaborados y envasados se observarán, cuando menos, los siguientes requisitos:

- a) Todos los productos cárnicos elaborados y envasados deberán ir adecuadamente etiquetados y rotulados. En aquellos que se vendan a granel, se mantendrá el etiquetado hasta que se finalice la pieza.
- b) Los ganchos de los que se cuelgan las piezas de carne estarán en todo momento en buen estado de limpieza, sin óxido ni suciedad.
- c) La máquina picadora de carne se mantendrá siempre en perfectas condiciones higiénicas, procediendo a su limpieza y desinfección cuantas veces fuera necesario.
- d) La carne de aves, conejos y caza deberán proceder de centros autorizados y con sus correspondientes sellos. En todo caso, la caza deberá ser sometida a la inspección sanitaria en el local que se establezca al efecto por la autoridad municipal.

Se Considera FALTA GRAVE, el Incumplimiento del presente artículo.

Art. 14º: Queda expresamente prohibido:

- a) La adición a la carne de cualquier aditivo o sustancia extraña que no esté expresamente autorizado.
- b) Vender carne descongelada, incluso aunque se informe de ello al consumidor.
- c) Conservar en el mismo compartimiento frigorífico carnes y despojos, ya sean refrigerados o congelados.

Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

CAPÍTULO IV

Productos de la Pesca y de la Acuicultura.

Art. 15º: A efectos de la presente Ordenanza, se contemplan bajo esta denominación toda y cada una de las especies comestibles de pescados, mariscos y cefalópodos marinos o de agua dulce, enteros, fraccionados o cualquier parte de los mismos, así como los procedentes de viveros, parques y aguas continentales.

Art. 16º: Para la venta de productos de la pesca y de la acuicultura se observarán, cuando menos los siguientes requisitos:



MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley Nº 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

a) Se expondrán al público debidamente protegidos de la contaminación y mantenidos entre 0.C y 7 .C por los procedimientos autorizados.

b) Los pescados congelados deberán mantenerse a las siguientes temperaturas máximas:

- Pescados magros, semigrasos y grasos: -18.C
- Crustáceos y moluscos: -16 .C
- Cefalópodos: -15.C
- Tunidos en congelación por salmuera: -9.C

c) El hielo que esté en contacto con estos productos se elaborará con agua potable.

d) Los recipientes utilizados en la distribución serán de material adecuado, resistentes a la corrosión y contruidos de modo que puedan limpiarse fácilmente, a excepción de los de madera" que no podrán reutilizarse en ningún caso.

e) Todos los productos de la pesca y de la acuicultura elaborados y envasados deberán ir adecuadamente etiquetados y rotulados. En aquellos que se vendan a granel se mantendrá el etiquetado hasta que se finalice la pieza.

Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

Art. 17º: Queda expresamente prohibido:

a) Congelar los productos de la pesca en cámaras frigoríficas de conservación.

b) Rociar la superficie de estos productos con agua, colorear las branquias y realizar cualquier otra práctica que pueda inducir a error o a engaño en la apreciación del grado de frescura.

c) Descongelar estos productos a efectos de su venta como frescos o descongelados, aunque se citase esta circunstancia.

d) Congelar, cocer y realizar prácticas similares en establecimientos de venta al detalle cuando no estén expresamente autorizados.

e) Vender productos de la pesca que no hayan sido sometidos a la inspección sanitaria

Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

CAPÍTULO V

El Pan

Art. 18º: A efectos de esta Ordenanza, se entiende por pan común el producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de trigo, sal comestible y agua potable, fermentada por la adición de levaduras activas. En las reglamentaciones correspondientes se definen los distintos tipos de pan y panes especiales.

Art. 19º: Para la venta de pan deberán cumplirse, al menos, los siguientes requisitos:

a) La venta de pan sin envasar se permitirá exclusivamente en los establecimientos de panadería u otros que dispongan de un área específica, independizada de los demás productos, y siempre que reúna las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias. En los demás supuestos, y especialmente en los establecimientos de venta en régimen de autoservicio, se expenderá debidamente envasado.





MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981 442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

b) El pan sin envasar estará colocado siempre a una distancia tal que quede fuera del alcance del público.

c) El pan sin envasar deberá envolverse obligatoriamente antes de su entrega al comprador final.

d) Para el pan común y los panes especiales se permitirá la congelación como una etapa del proceso productivo, debiendo realizarse, como máximo, a las dos horas de la cocción. Queda prohibida la congelación ulterior por los distribuidores expendedores.

e) Por lo que respecta a aquellos productos que deben venderse envueltos unitariamente, el material de dichos envoltorios deberá ser totalmente aislante y hermético, pudiéndose utilizar pape lo cualquier otro material autorizado para usos alimentarios por las autoridades sanitarias competentes.

f) En el envoltorio del pan figurará al menos la información siguiente:

- Marca registrada, nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Lista de ingredientes.
- Denominación del producto.
- Peso neto.
- Número de Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimenticios.
- Instrucciones para la conservación.

g) Identificación del lote de fabricación.

Se Considera FALTA GRAVE, el Incumplimiento del presente artículo.

Art. 20º: Queda expresamente prohibido:

a) En los procesos de distribución y venta, colocar los recipientes o cestos de pan, tanto con el producto como sin él, en contacto con el suelo o sobre los mostradores.

b) La venta de pan común cocido del día anterior. Excepcionalmente, se permitirá la misma siempre que se informe adecuadamente al consumidor.

c) La venta ambulante o domiciliaria de pan y panes especiales; no así su distribución, previo encargo y debidamente envasado, por establecimientos de venta autorizada, a cuyo efecto deberá acompañarse el pedido de la factura correspondiente.

d) La venta a granel de pan rallado.

e) La elaboración del mismo en el comercio menor y la venta y elaboración a partir de restos.

f) La venta ambulante y la venta domiciliaria de pan, así como en instalaciones callejeras, tenderetes o directamente del vehículo transportador de estos productos.

g) La entrega a domicilio, previo encargo a establecimiento de venta autorizado, se realizara según las reglamentaciones vigentes.

CAPÍTULO VI

Leche y Productos Lácteos.

Art. 21º: A efectos de esta Ordenanza, se entiende con la denominación genérica de leche, única y exclusivamente, la leche natural de vaca. En los demás casos deberá hacerse constar tanto la especie de procedencia como el tipo de tratamiento tecnológico a que haya sido sometida.



MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981 442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

Art. 22º: A efectos de la presente Ordenanza, se entiende por productos lácteos todos aquellos obtenidos a partir de cualquier tipo de leche.

Art. 23º: Para la venta de leche y productos lácteos se observarán, cuando menos, los siguientes requisitos:

a) Las leches y productos lácteos deberán expendirse envasados, etiquetados y rotulados en recipientes y envases previamente limpiados e higienizados, y previstos de cierre con ajuste adecuado y precinto, cuando éstos vayan a destinarse a colectividades.

b) Aquellos tipos de leche y productos lácteos que requieran frío para su conservación deberán mantenerse en todo momento a la temperatura exigida para cada uno de ellos en la correspondiente norma específica.

c) Los productos y derivados lácteos de corto periodo de conservación, tales como queso fresco, requesón y similares, deberán mantenerse en todo momento a temperaturas inferiores a 8 °C e ir adecuadamente envasados, etiquetados y en su caso, precintados.

Se Considera FALTA GRAVE, el Incumplimiento del presente artículo.

Art. 24º: Queda expresamente prohibido:

a) La venta al público de la leche natural y de leche a granel, cualquiera que sea la especie productora, en el término municipal de Nueva Asunción.

b) La venta a granel de nata y mantequilla, así como de aquellos otros productos lácteos cuando lo disponga la normativa correspondiente.

Se Considera FALTA GRAVE, el Incumplimiento del presente artículo.

CAPÍTULO VII

Frutas y Verduras

Art. 25º: A efectos de esta Ordenanza se entiende por verduras cualquier planta herbácea hortícola cuya parte comestible esté constituida por sus órganos verdes Y, Por extensión, también se considera verdura al resto de las hortalizas.

Art. 26º: La denominación genérica de frutas comprende el fruto, la infrutescencia, la semilla y la parte carnosa de órganos florales que haya alcanzado un grado adecuado de madurez y que sean propias para el consumo humano.

Art. 27º: Para la venta de estos productos se observarán cuando menos, los siguientes requisitos:

a) Se presentarán al consumo: enteros, sanos y limpios, exentos de toda humedad externa anormal, exentos de artrópodos, gusanos, moluscos, o de sus restos, y sin enfermedades criptogámicas. Además, deberán estar exentos de agentes microbianos patógenos y de residuos de pesticidas, en proporción superior a los tolerados reglamentariamente.

b) La exposición al público de estos productos, cuando estén sujetos a normalización, se hará de tal forma que el consumidor conozca en todo momento la denominación del producto, la categoría comercial, variedad, calibre y precio venta al público, cuando así lo exija la correspondiente norma de calidad.



Concejal Proli. Lorenzo Gaona
Secretario Legislativo
de la Junta Municipal



MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

c) La parte de la mercancía expuesta al público será representativa del lote, existiendo una neta separación entre productos de distinta categoría comercial, variedad, y en su caso calibre.

Se Considera FALTA GRAVE, el Incumplimiento del presente artículo.

TÍTULO II:

DE LOS ESTABLECIMIENTOS E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

CAPÍTULO I

Comercio Menor: Requisitos, obligaciones y prohibiciones generales

Art. 28º: A efectos de la presente Ordenanza se entiende por comercio minorista de alimentación todo establecimiento donde se realiza la venta al detalle de productos alimenticios destinados al consumo humano, incluyendo las bebidas y cualquier sustancia que se utilice en la preparación o condimentación de los alimentos.

Art. 29º La actividad desarrollada por los establecimientos de comercio minorista de alimentación se ajustará a la siguiente clasificación:

- Carnicería.
- Charcutería(embutidos).
- Pollería-huevería.
- Pescadería.
- Frutería.
- Heladería.
- Panadería.
- Pastelería-repostería.
- Quesería. Encurtidos (marinados en solución de sal).
- Frutos secos.
- Establecimientos de alimentación, comestibles, ultramarinos.
- Autoservicio.
- Supermercado.
- Mercadillo.
- Comedor colectivo, bares y similares .
- Otros que pudieran autorizarse.

SECCIÓN I:

Casquerías: Requisitos, obligaciones y prohibiciones

Art. 30º: A efectos de esta Ordenanza se entiende como casquería todo establecimiento dedicado a la venta, troceado y fileteado de vísceras y despojos, procedentes de animales de abasto, frescos y congelados.

Art. 31º: En los establecimientos de casquería se observarán, al menos, las siguientes normas:



MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

- a) Deberán contar con una sección, independiente de la sala de ventas, para el lavado y manipulación del despojo.
- b) Las paredes de todas sus dependencias estarán alicatadas hasta el techo con material de color claro, que se mantendrá en todo momento en perfecto estado de limpieza.
- c) Para la exposición al público de los despojos se dispondrá de mostradores frigoríficos y/o congeladores que aseguren unas temperaturas de conservación no superiores a 3°C y -18°C, respectivamente. Tendrán en lugar fácilmente visible desde el exterior, un termómetro en perfecto estado de funcionamiento.
- d) Para el almacenamiento y conservación de los despojos se atenderán a lo dispuesto en el artículo anterior, y la capacidad mínima de las cámaras será la correspondiente al promedio de venta de tres días.
- e) Los despojos que se comercialicen provendrán de centros autorizados y deberán llevar los sellos o distintivos que ordenen las disposiciones vigentes, siendo de responsabilidad del titular del establecimiento el cerciorarse de ello a la entrada de productos en el mismo.
- f) Ante la solicitud del servicio de inspección, el responsable del establecimiento deberá acreditar la procedencia de los productos mediante la documentación sanitaria o comercial correspondiente.

Se Considera FALTA GRAVE, el Incumplimiento del presente artículo.

Art. 32º: En los establecimientos de casquería queda expresamente prohibido:

- a) Vender ningún otro producto distinto a las casquerías, salvo los de carnicería y pollería para lo cual deberán cumplir las condiciones establecidas en las secciones correspondientes.
- b) La utilización de cámaras y expositores frigoríficos para cualquier otro fin que no sea el mantenimiento de los despojos autorizados.

Se Considera FALTA GRAVE, el Incumplimiento del presente artículo.

SECCIÓN II

Charcuterías: Requisitos, obligaciones y prohibiciones

Art. 33º: A los efectos de la presente Ordenanza, se considera como charcutería todo establecimiento dedicado a la venta de los siguientes productos:

- a) Embutidos en general, adobados, todo tipo de jamones, fiambres, quesos, mantequilla de vaca y cerdo, patés y foie-gras, salchichas envasadas y similares.
- b) Conservas de carne, pescados y vegetales.
- c) Otros productos alimenticios que se autoricen y que sean similares a los citados.

Art. 34º: La actividad de charcutería podrá simultanearse con la de carnicería y/o pollería, huertería, siempre que se atenga a lo dispuesto en los epígrafes correspondientes.

Art. 35º: En los establecimientos de charcutería se observarán cuando menos, las siguientes normas:

- a) Dispondrán de las adecuadas instalaciones frigoríficas para el mantenimiento o exposición al público de los productos que lo requieran, según las disposiciones vigentes.



Concejal Proi. Lorenzo Gaona
Secretario Legislativo
de la Junta Municipal





MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

b) Los productos se expondrán al público con indicación, al menos de su denominación y clasificación según las normas de calidad vigentes, sin poner denominaciones ambiguas o que puedan lugar a confusión en el tipo de producto expuesto. Todo ello sin perjuicio del cumplimiento de las normas generales y específicas del etiquetado.

c) Será responsabilidad del titular del establecimiento el comprobar que todos los productos lleven las etiquetas, marchamos, sellos u otras marcas exigidas por las disposiciones vigentes. La ausencia de éstos llevará consigo la intervención del producto y sanción, con decomiso en su caso.

d) El etiquetado de los productos permanecerá en la pieza hasta que finalice la venta.

Se Considera FALTA GRAVE, el Incumplimiento del presente artículo.

SECCIÓN III

Pollería-Huevería: Requisitos, obligaciones y prohibiciones

Art. 36º: A efectos de esta Ordenanza, se entiende por pollería-huevería todo establecimiento dedicado a la venta al por menor de toda clase de aves, caza de pluma, conejos y liebres de campo y huevos.

Art. 37º: En estos establecimientos se podrán vender huevos frescos, refrigerados y conservados, indicando claramente esta circunstancia bien en la etiqueta del estuche, bien en un cartel que se ponga encima o al lado de las bandejas, o en el lugar en que se encuentre. Asimismo, se deberá indicar su categoría, clase, precio de venta al público de los mismos y la semana de estuchado.

Art. 38º: Podrán venderse además de los productos citados, toda clase de artículos alimenticios pre cocinados y similares cuya composición principal sea alguno de los productos indicados.

Art. 39º: Los alimentos preparados citados en el punto anterior y que vengan envasados de Origen, no se podrán vender a granel o fraccionadamente.

Se Considera FALTA GRAVE, el Incumplimiento del presente artículo.

Art. 40º: En otros establecimientos de alimentación sólo se podrán vender huevos estuchados provistos de precinto, a no ser que haya sección específica de huevería atendida por manipuladores dedicados a éste único fin, y que esté debidamente separada de otras secciones.

Art. 41º: La actividad de pollería-huevería podrá simultanearse con la de carnicería y/o charcutería, siempre que se atenga a lo dispuesto en los epígrafes correspondientes.

Art. 42º: En los establecimientos de pollería-huevería se observarán al menos las siguientes normas:

a) Las carnes que se venden en estos establecimientos deberán estar en todo momento y de forma ininterrumpida, en frigorífico, sea de almacenamiento o de exposición, para asegurar una temperatura máxima de entre 0º y 7 ºC en las frescas, y de -18ºC en las congeladas.

b) Los productos cárnicos elaborados que se venden en estos establecimientos procederán también de centros autorizados y deberán estar debidamente etiquetados.



Concejal Pn. Lorenzo Gaón.
Secretario Legislativo
de la Junta Municipal





MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

- c) Todas las canales deberán ir identificadas en los marchamos sanitarios vigentes y proceder de centros autorizados. El solo hecho de tenencia de canales de otra procedencia será motivo de intervención, sanción, y decomiso
- d) Se podrá despiezar y trocear las canales cuando se destinen a la venta directa en el propio establecimiento y se mantengan y expongan dichas piezas en instalaciones frigoríficas a la temperatura adecuada.
- e) Todos los huevos que se vendan en estos establecimientos provendrán de un centro de clasificación, lo que deberá acreditarse a instancia del inspector mediante la documentación sanitaria o comercial correspondiente. La tenencia de huevos de cualquier otra procedencia será objeto de intervención, sanción y decomiso, en su caso.
- f) Los huevos deberán venderse en mostrador independiente del dedicado a la venta de aves, o al menos, con una separación física entre ambas secciones.
- g) Para poder vender huevos de pata o de oca tendrán que haber sido previamente pasteurizados, lo que deberá figurar en la cáscara del huevo mediante la oportuna inscripción, o, en su defecto, deberán llevar una leyenda que indique "huevo de pata, hervir 10 minutos", o "huevo de oca hervir 10 minutos"

Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

Art. 43º: Queda expresamente prohibido en los establecimientos de pollería-huevería:

- a) Almacenar en las mismas cámaras frigoríficas canales o despiece de ave con otros productos no envasados. Si se conservan otras carnes en la misma cámara deberá haber entre éstas y las de ave una separación de panel impermeable, cristal o similar, de forma que se evite el contacto entre ellas.
- b) La venta de huevos defectuosos, averiados o alterados, así como los de la categoría "C" de la Reglamentación Técnico Sanitaria.
- c) No podrán ser vendidos ni siquiera para su utilización en la industria de la alimentación
- d) La conservación de huevos frescos en cámaras frigoríficas. Los huevos sin marca de refrigerados que se encuentren en cámara frigorífica serán decomisados.

Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

SECCIÓN IV

PESCADERÍAS: REQUISITOS, OBLIGACIONES Y PROHIBICIONES

Art. 44º: A efectos de esta Ordenanza, se denomina pescadería a todo establecimiento dedicado a la venta al detalle y a la manipulación correspondiente de productos de la pesca.

Art. 45º: En los establecimientos de pescadería se observarán al menos las siguientes normas:

- a) Estos establecimientos tendrán al menos dos departamentos: uno dedicado a local de venta y otro para lavado de envases, además de las correspondientes cámaras de conservación.
- b) Las paredes de todas sus dependencias estarán alicatadas hasta el techo de material de color claro, que se mantendrá en todo momento en perfecto estado de limpieza, o Los pavimentos serán lisos e impermeables, con la necesaria inclinación hacia un sumidero que dispondrá de sifón hidráulico de aislamiento.



Concejal Dr. Lorenzo Gabona
Secretario Legislativo
de la Junta Municipal





MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

c) Los mostradores serán de mármol en su totalidad, o material impermeable de similares características, y caso de no ser frigoríficos, con la inclinación suficiente hacia un canal de desagüe situado en la parte inferior.

d) Los productos frescos se almacenarán en cámaras frigoríficas o isotermas con hielo u otro producto autorizado que asegure la conservación entre 0°C y 7 °C.

e) Cuando se recurra al empleo de hielo para la exposición de productos frescos no será necesario disponer de mostrador frigorífico, en cuyo caso se instalarán vitrinas de cristal, de al menos, 40 centímetros de altura, al objeto de garantizar la debida separación entre el público y los productos expuestos.

f) En los casos en que se vendan productos congelados, dispondrán de cámara frigorífica con capacidad suficiente para su conservación y almacenamiento, así como de mueble congelador expositor que mantenga las condiciones de temperatura exigidas por las reglamentaciones correspondientes y la presente Ordenanza atendiendo al tipo de productos.

g) El producto expuesto para la venta estará bien extendido sobre el mostrador o cajas de material fácilmente lavable, debidamente clasificado y ordenado. No podrá lavarse con ningún líquido, ni sacarse del mostrador para sumergirlo en agua u otro líquido.

h) El vendedor deberá disponer del albarán justificativo de compra de los productos que tenga en su establecimiento, siendo de su responsabilidad el no poder acreditar su origen, lo que llevará consigo la intervención del producto, sanción o decomiso, en su caso.

i) En los productos conservados que se vendan a granel será obligatorio exponer en lugar visible al público la información contenida en la etiqueta del envase de procedencia, con especial mención de su denominación, fecha de envasado e identificación de la empresa.

j) Los moluscos que necesiten depuración se presentarán al público junto con la etiqueta, documento o copia autorizada de la misma que indique la fecha de depuración.

Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

Art. 46º: En los establecimientos de pescadería queda expresamente prohibido:

a) La venta de productos distintos de la pesca.

b) La venta de productos de la pesca congelados que hayan sufrido descongelación, ni aún indicando esta circunstancia.

c) Cocer pescados o mariscos para facilitar su conservación. Los productos cocidos provendrán de centros autorizados.

Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

SECCIÓN V

Fruterías-Verdulerías: Requisitos, obligaciones y requisitos.

Art.47º: A efectos de esta Ordenanza se entiende por frutería-verdulería los establecimientos de venta al detalle de toda clase de frutas, verduras y hortalizas, patatas, tubérculos y setas comestibles

Art. 48º: La actividad de frutería-verdulería es incompatible con cualquier otra, salvo que se realice en establecimientos polivalentes en los que haya diversas secciones debidamente separadas y diferenciadas, y atendidas por distintos manipuladores.



MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

Art. 49: Los establecimientos de frutería-verdulería observarán cuando menos las siguientes normas:

- En la sala de ventas los diversos productos se exhibirán al público debidamente ordenado y separado.
- Los productos expuestos a la venta, objeto de normalización, presentarán en lugar bien visible un cartel en el que se indique la denominación del producto, su categoría comercial, variedad y calibre, cuando lo exija la correspondiente norma de calidad, así como el precio de venta al público en kilogramos.
- La parte de la mercancía expuesta al público será representativa del lote, existiendo una neta separación entre productos de distinta categoría comercial, variedad, y en su caso, calibre.

Se Considera FALTA LEVE, EL INCUMPLIMIENTO del presente artículo.

Art. 50º: En los establecimientos de frutería-verdulería queda expresamente prohibido:

- La venta de productos alterados. Estos se separarán del resto y se depositarán en cubos o recipientes con cierre hermético destinados al efecto, y se evacuarán al menos diariamente, y siempre que estén llenos o sea necesario.
- Depositar en el suelo ningún tipo de frutas, verduras, hortalizas, tubérculos o setas. Ni siquiera en la trastienda.
- La venta en régimen de autoservicio de productos no envasados, a excepción de frutas que tengan corteza dura e incomedible.
- La venta de jabones, detergentes, insecticidas y productos de droguería, así como la de productos tóxicos de cualquier tipo.

Se Considera FALTA LEVE, EL INCUMPLIMIENTO del presente artículo.

SECCIÓN VI

Heladerías: Requisitos, obligaciones y prohibiciones

Art. 51º: A los efectos de la presente Ordenanza, se entiende por heladerías los establecimientos permanentes de venta directa al consumidor, de helados, sorbetes, granizados, horchatas y similares, que podrán ser de elaboración

propia o provenir de industrias autorizadas.

Art. 52º: Los establecimientos de heladería cumplirán, al menos, los siguientes requisitos:

- Disponer de elementos frigoríficos necesarios para la conservación adecuada de los helados, de forma que se asegure el grado de plasticidad y congelación suficiente.
- Para el almacenamiento, esta temperatura no será nunca superior a -18°C.
- Sólo se podrán almacenar en el mismo congelador helados con otros productos alimenticios cuando unos y otros estén protegidos por un envase o embalaje que impida la contaminación mutua y transmisión de olores y sabores.
- Los utensilios que se empleen para la venta, tales como cuchillos, cucharas, espátulas y similares, serán conservados en recipientes, resistentes a los ácidos, conteniendo una solución al 1.5% de ácido cítrico o tartárico, que se renovará diariamente y cuantas veces sea necesario.



MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

e) Los barquillos y galletas que se expendan con los helados se guardaran en recipientes cerrados y debidamente protegidos.

f) Los helados que se expendan procederán de industrias autorizadas, a no ser que se elaboren en el propio establecimiento, para lo cual deberán contar con la autorización pertinente.

Se Considera FALTA GRAVE, EL INCUMPLIMIENTO del presente artículo.

Art. 53º: Los establecimientos de heladería con elaboración propia deberán disponer de una zona de elaboración, que cumplirá las siguientes condiciones:

a) Deberá estar convenientemente aislada de la sala de venta, así como cocinas, viviendas y comedores.

b) Se ubicará en lugares que no sean cerrados ni subterráneos, en cuyo caso dispondrán de ventilación forzada y climatización artificial que asegure una temperatura ambiente nunca superior a los 12°C.

c) Las características de los suelos, paredes, desagües, iluminación, servicios, lavamanos y otros, serán las mismas que las exigidas para los locales de venta.

Se Considera FALTA GRAVE, EL INCUMPLIMIENTO del presente artículo.

Art. 54º: En los establecimientos de heladería con elaboración propia se observarán las siguientes prácticas:

a) Las mezclas para helados serán sometidas al tratamiento térmico preciso, en condiciones tales de temperatura y tiempo que garanticen la destrucción de cualquier tipo de microorganismos patógenos, y se conservarán hasta su

congelación a temperaturas inferiores a 6°C.

b) El elaborador se debe responsabilizar de los controles de la materia prima utilizada, asegurando su pureza, calidad e higiene, sea mediante los análisis pertinentes o mediante los documentos aportados por el proveedor.

c) Una vez terminada la producción del día y sin dilaciones indebidas, deberá procederse a la limpieza y desinfección de instalaciones, maquinaria y utensilios

Se Considera FALTA GRAVE, EL INCUMPLIMIENTO del presente artículo.

SECCIÓN VII

Panaderías: Requisitos, obligaciones y prohibiciones.

Art. 55º: A efectos de esta Ordenanza, se denomina panadería a todo establecimiento destinado a la venta al por menor de pan, masa de pan y bollería ordinaria. Estos establecimientos también podrán vender leche y derivados lácteos envasados en origen cuando sus instalaciones reúnan los requisitos adecuados

Art. 56º: Se podrán vender productos de panadería y bollería en régimen de autoservicio siempre y cuando estén debidamente envasados.

Art. 57º: Los establecimientos de panadería observarán, cuando menos, las normas siguientes:

a) Si hay obrador en el mismo establecimiento, deberá existir una separación entre éste y el local de venta, de forma que el público no pueda acceder al mismo.



MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981 442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

- b) Los locales destinados a la venta de pan, leche y derivados lácteos dispondrán de las instalaciones frigoríficas necesarias para la conservación en de consumo de la totalidad de los productos que lo precisen.
- c) Todas las piezas de pan y panes especiales estarán situadas en paquetes, estanterías o vitrinas, construidas con materiales adecuados no susceptibles de producir alteraciones o contaminación de los productos.
- d) Todos los productos sin envasar estarán fuera del alcance del público, quedando prohibido el almacenamiento y exposición del pan, tanto sobre los mostradores
- e) Los productos de bollería ordinaria se expondrán en vitrinas debiendo figurar delante de cada producto su denominación y el correspondiente precio unitario.
- f) Únicamente podrá manipular estos productos el propio vendedor, mediante pinzas o instrumentos similares.
- g) Las ventas de pan sin envasar se efectuarán únicamente en locales o secciones independientes de panadería.
- h) Cuando la venta se realice en establecimientos de alimentación polivalentes, se dispondrá al efecto de un área de venta independizada de las de otros productos, estándose, por lo demás, a lo dispuesto en la presente Ordenanza y otras disposiciones vigentes.
- i) La venta de panes y bollería sin envasar se efectuará por personal dedicado exclusivamente a ello, pudiendo únicamente simultanearla con la de los de repostería, pastelería, confitería bollería y otros productos de alimentación envasados.
- j) El envasado de estos productos, así como su acondicionamiento para el transporte, deberá realizarse en los lugares de producción.

Se Considera FALTA LEVE, EL INCUMPLIMIENTO del presente artículo.

SECCIÓN VIII

Confitería, Pastelería, Bollería y/o Repostería.

Art. 58º: A efectos de esta Ordenanza, se denomina confitería, pastelería y/o repostería a todo establecimiento dedicado a la venta al por menor de productos cuyos ingredientes fundamentales son azúcar o azúcares comestibles, harinas, féculas, y grasas comestibles, junto a otra serie de productos alimenticios o alimentarios, autorizados como sustancias complementarias.

Los establecimientos de confitería, pastelería bollería y/o repostería observarán las siguientes normas:

- a) Dispondrán de instalaciones frigoríficas para aquellos productos que requieran conservación por el frío, de capacidad acorde con su volumen de producción y venta. Será obligatorio, como mínimo, que los productos elaborados con cremas, natas y yemas se mantengan en vitrinas y-o escaparates refrigerados.
- b) Si hay obrador en el mismo establecimiento deberá existir una separación entre éste y el local de venta, de forma que el público no pueda acceder al mismo.
- c) Todos los productos sin envasar estarán fuera del alcance del público, situados en estanterías, vitrinas o vitrinas frigoríficas, en función de su naturaleza.





MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

d) Únicamente podrá manipular estos productos el propio vendedor, mediante pinzas o instrumentos apropiados, que se mantendrán en las debidas condiciones higiénicas.

e) Para la venta de estos productos en establecimientos polivalentes se dispondrá de un área de venta independiente de la venta de otros productos de alimentación, con una separación mínima de un metro y expuestos para su venta al público en vitrinas o escaparates.

CAPITULO II:

Establecimientos de alimentación, Comestibles, Ultramarinos, Autoservicios - Despensas y Supermercados: Requisitos y Obligaciones.

Art. 59º: A efectos de esta Ordenanza, se entiende por:

a) Establecimientos de alimentación, comestibles o ultramarinos: Los destinados a la venta al detalle de productos alimenticios, envasados o no, que se especifican en la presente Ordenanza.

b) Autoservicios o Despensas: Los establecimientos de venta al detalle de los productos alimenticios y otros que se especifiquen en esta Ordenanza donde el comprador toma por sí mismo aquellos que desea adquirir, en algunas o todas las secciones de que disponga el establecimiento, abonando su importe en las cajas situadas en la salida del local.

c) Supermercados: Los establecimientos de venta al detalle de los productos alimenticios y otros que se especifiquen en esta Ordenanza y otros, en régimen parcial de autoservicio, y con una superficie mínima de la sala de ventas de 400 metros cuadrados.

Art. 60º: La denominación de cada uno de estos establecimientos se ajustará a lo dispuesto en la presente sección, tanto en lo relativo a la modalidad como a los artículos puestos a la venta.

Art. 61º: Los artículos de venta autorizados en los establecimientos comprendidos en esta sección serán:

- Alimentación o ultramarinos:

a) Charcutería: Embutidos curados y cocidos, fiambres, toda clase de jamones, quesos y mantecas, patés y foie-gras, chorizos, salchichones, longanizas, morcillas y salchichas envasadas.

b) Huevos: Toda clase de huevos envasados.

c) Conservas: Comprenderá la venta de toda clase de alimentos de origen animal y vegetal sujetos a procedimientos de conservación, debidamente envasados y rotulados, así como de jaleas y membrillos.

d) Frutas y verduras: Toda clase de frutas, verduras y hortalizas, patatas y demás tubérculos y setas comestibles.

e) Legumbres y cereales: Legumbres secas, cocinadas, precocinadas, granos, cereales y sus harinas.

f) Comestibles: Comprenderá la venta de pastas para sopa, purés y frutos secos y tostados, vinos y licores embotellados, aguas, refrescos y bebidas de todas clases, café, azúcar, chocolate, cacao y sus derivados, galletas, bizcochos, dulces, barquillos, pastas, frutas en almíbar, clase de especias, encurtidos, pan envasado y otros.



MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

g) Leche y derivados lácteos envasados. Será obligatoria la existencia de instalaciones frigoríficas suficientes para mantener el volumen total de venta a temperaturas que permitan su conservación en perfectas aptitudes para el consumo.

- Artículos de limpieza: Todos aquellos de uso exclusivamente doméstico, y siempre que estén separados convenientemente de los alimentos.

Art. 62º: Autoservicios y supermercados: Además de lo establecido en el artículo anterior, podrán vender los productos correspondientes a las secciones de:

a) Carnicería.

b) Pescadería.

c) Pollería.

d) Droguería.

e) Limpieza y otros.

f) Cualquiera de las autorizadas para las diversas secciones reguladas en esta Ordenanza.

Art. 63º: En los establecimientos de comestibles, ultramarinos, autoservicios y supermercados se observarán, cuando menos, las siguientes normas:

- Los establecimientos de autoservicio y supermercados, a los que hace referencia el artículo anterior, tendrán aparte de las dependencias complementarias, una superficie mínima dedicada a la sala de venta y que son las siguientes

a) 100 metros cuadrados para los establecimientos denominados autoservicio.

b) 400 metros cuadrados para los establecimientos denominados supermercados.

- El personal asignado a una sección determinada no podrá manipular productos de otra diferente cuando ambas actividades hayan sido declaradas incompatibles en la presente Ordenanza, especialmente en lo que se refiere a las secciones de carnicería, pescadería, charcutería pollería y frutería, y, en todo caso, cuando a juicio de la inspección ello entrañe un riesgo sanitario.
- La disposición y número de los elementos frigoríficos se ajustará a las necesidades de exposición y conservación adecuadas a los productos correspondientes.
- En los establecimientos de autoservicio y supermercado las cajas de cobro estarán atendidas por personal dedicado exclusivamente a tal fin, y que, en todo caso, sólo podrán manipular alimentos debidamente envasados y protegidos.

CAPÍTULO III

CONDICIONES TÉCNICAS DE LAS INSTALACIONES

Art. 64º: No está permitida la instalación de los establecimientos que son objeto de reglamentación en la presente ordenanza, en zonas insalubres o que carezcan de las condiciones ambientales adecuadas. Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

Art. 65º: a) Los locales y sus instalaciones deben ser de construcción sólida y sanitariamente adecuados; deben contar con todas las dependencias requeridas en cada caso, las cuales tendrán la amplitud necesaria para un correcto desempeño y secuencia de producción. Deben existir, además, claras separaciones físicas entre las áreas administrativas, laboratorio, comedores, pasillos, servicios sanitarios y venta, el resto deberá estar al menos sectorizado.



Concejal *[Firma]* Lorenzo Gaona
Secretario Legislativo
de la Junta Municipal





MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

b) El diseño del espacio interior como del exterior debe permitir la reducción al mínimo de todo tipo de contaminación, además facilitar la limpieza e inspección higiénico- sanitaria de la elaboración, desde la recepción de materias primas hasta el expendio de los productos terminados, a efectos de constatar las condiciones del proceso y actuar conforme a ello.

c) No se permite utilizar las áreas de elaboración, envasado y almacenamiento como habitaciones, dormitorios, oficinas, comedores o cualquier otro tipo de función ajena a la producción específica del establecimiento.

d) No se permite el uso de sanitarios como depósitos, ni como lavadero de menajes y utensilios.

e) Cuando corresponda, las instalaciones de elaboración deben estar climatizadas para la manipulación de alimentos de alto riesgo.

Se Considera FALTA GRAVE, el Incumplimiento del presente artículo.

Art 66°: a) Los pisos deben ser de materiales impermeables, lisos, lavables, antideslizantes, resistentes al tránsito y la corrosión; no deben tener grietas y deben ser fáciles de limpiar y desinfectar.

b) Los desagües deben de contar con dispositivos que eviten el paso de solido en su interior y contar con tapas, de modo de evitar olores desagradables al exterior y la superficie interna de ellos mismos, debe ser lisa e impermeables, resistente a la corrosión y de fácil limpieza. Dichos conductos deben contar, además, con la pendiente necesaria hacia el desagadero a fin de facilitar que los efluentes se escurran sin dejar residuos de ningún tipo.

c) Las Paredes deben estar en buenas condiciones de mantenimiento e higiene, ser lisas e impermeables hasta 2 m de altura, desde el piso hacia arriba, de color claro en zonas de elaboración, tránsito, sanitarios y depósito de almacenamiento. El resto debe ser lisa sin grietas, y fácil de limpiar. Los ángulos entre las paredes y el piso y entre las paredes y el techo deben ser de fácil limpieza.

d) Los techos deben ser de material que impida la acumulación de suciedad y facilite su limpieza. Deben estar en buenas condiciones de mantenimiento.

e) Las puertas, ventanas y otras aberturas deben ser de fácil limpieza. Las que se comuniquen con el exterior deben contar con dispositivos que impidan el ingreso de insectos y animales. Deben estar en buenas condiciones de limpieza y mantenimiento.

f) Las escaleras y estructuras similares deben ser ubicada de manera que no sean causa de contaminación. Debiendo ser estos de materiales impermeables de fácil limpieza. y estar en buenas condiciones.

Se Considera FALTA GRAVE, el Incumplimiento del presente artículo.

Art. 67°: a) Los establecimientos deben contar con el número necesario de piletas o bachas, las cuales deben encontrarse en buenas condiciones de mantenimiento. Deben ser de material impermeable y liso, y estar situadas dentro del área de manipulación de alimentos. En dichas piletas no está permitido el lavado de objetos personales, ni de elementos de limpieza (paños, trapos de piso). Tampoco está permitido verter el agua proveniente de la limpieza de estos elementos.



Concejal Profr. Lorenzo Ganna
Secretario Legislativo
de la Junta Municipal





MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

b) Las piletas deben disponer de suministro de agua potable en cantidad necesaria, a presión adecuada y con buen sistema de distribución. Se debe demostrar, mediante resultados de análisis, el control periódico de la potabilidad del agua utilizada, cualquiera sea el sistema de abastecimiento. Cuando corresponda, deben contar con suministro de agua caliente, así como con grifo provisto de filtro.

c) Deben disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales.

d) El agua no potable que se utilice con propósitos no relacionados a la elaboración de alimentos debe transportarse por tuberías completamente separadas a los de la producción de alimentos. Debe identificarse por colores, acordes a la normativa vigente, y no debe existir ninguna conexión transversal de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable.

e) Deben contar con jabón líquido, sanitizante, toallas descartables y letrero que indique la obligatoriedad del lavado de manos.

Art. 68°: Además de las condiciones técnicas establecidas en los Arts. 10° y 11°, los depósitos, equipos de almacenamiento y los vehículos de transporte deben cumplir los siguientes requisitos según correspondan:

a) Para el mantenimiento del orden y la higiene deben contar con soportes, estantes, tarimas o encastres de material liso e impermeable, separado del piso, de la pared y del techo en donde se deben ubicar las materias primas y/o productos.

b) En caso que los alimentos deban mantenerse refrigerados o calientes, deben poseer instalaciones capaces de mantener las temperaturas seguras, dotadas de dispositivos de control de temperatura, termómetro preferentemente digital y funcionando adecuadamente, cuya escala debe estar en grados Centígrados. La desviación de temperatura del equipo podrá fluctuar entre +/- 1°C.

c) Se deben contar con registros de control de temperatura, como mínimo dos tomas diarias, de los equipos de refrigeración y congelación, firmado por el responsable del control.

d) Las cámaras de refrigeración y congelación deben contar preferentemente con antecámaras de preenfriamiento.

e) Los equipos de frío deben estar situados de manera accesible y cerca del área de manipulación.

Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

Art. 69°: Para la cocción de los alimentos queda prohibida la utilización de braseros dentro de un área cerrada. Solo se permitirá en aéreas abiertas que no cuenten con paredes y techos. Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

Art. 70°: a) Las mesas y sillas de las zonas de consumo de alimentos deben estar limpias y en buen estado de mantenimiento y se deben retirar del uso en caso de presentar algún desperfecto que ponga en riesgo la seguridad del usuario.

b) Los manteles y cubre manteles deben encontrarse en todo momento en perfecto estado de higiene y mantenimiento.

c) Los enseres de cocina que son utilizados deben estar en buen estado de mantenimiento e higiene.

Se Considera FALTA GRAVE, el Incumplimiento del presente artículo.





MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

Art. 71°: a) Las superficies en contacto con los alimentos ya sean equipos de fabricación, muebles, utensilios, contenedores, deben ser de material impermeable, liso, de fácil higienización, atóxicos, y deben estar en perfectas condiciones de uso, de forma a asegurar la máxima higiene en la elaboración y no constituir ellos mismos focos de contaminación. Para la elaboración, se permite el uso de espátulas y cucharas de madera en buen estado de conservación y platos con cobertura descartable para el servicio de ciertos alimentos.

b) Las superficies de corte deben ser distintas para alimentos crudos y alimentos cocidos, preferentemente diferenciados por colores, a fin de evitar la contaminación cruzada. Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

Art. 72°: a) La iluminación debe ser suficiente, natural y/o artificial, que facilite la realización de las tareas. Las fuentes de luz artificial que se encuentren en las áreas de manipulación y depósitos de alimentos, incluyendo los equipos de almacenamiento, deben estar protegidas contra roturas y no comprometer la higiene de los alimentos.

b) Las instalaciones eléctricas deben estar en buen estado y protegidas, perfectamente conducidas por electroductos de material adecuado y liso, según las reglamentaciones vigentes. Deben estar adosadas a paredes y/o a techos, no permitiéndose cables colgantes sobre la zona de manipulación de alimentos.

Se Considera FALTA GRAVE, el Incumplimiento del presente artículo.

Art. 73°: La ventilación debe ser natural y/o artificial con dispositivos de extracción los cuales deben estar sobre los equipos de producción de humo y olores, en cantidad y tamaños adecuados a la necesidad, debiendo mantenerse limpios y en buen estado de mantenimiento. La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de una zona sucia a una limpia. Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

CAPÍTULO IV

SANITARIOS

Art. 74°: Las instalaciones sanitarias del personal y las de uso público deben ser suficientes en cantidad y mantenerse en perfectas condiciones de higiene y conservación y cumplir las siguientes exigencias:

a) No deben estar en comunicación directa con las áreas de producción y deben contar con aberturas de ventilación hacia el exterior o en su efecto sistemas de extracción de olores. Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente inciso.

b) Según la envergadura o cantidad de usuarios, debe estar identificadas por género. Se Considera FALTA GRAVE, el Incumplimiento del presente inciso.

c) En el sanitario de los personales, afuera de la entrada colocar un perchero para que aquel que ingresara deje colgado su uniforme (delantal, chaqueta) y evitar contaminación. Se Considera FALTA GRAVE, el Incumplimiento del presente inciso.

d) Disponer de inodoros, mingitorios y lavamanos todos dotados de suficiente agua corriente. Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente inciso.

e) Contar con papeleros con bolsa y tapa, jabón líquido, papel higiénico, toallas descartables y/o dispositivos de aire caliente para el secado de manos. Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente inciso.

Concejal Dr. Lorenzo Gama
Secretario Legislativo
de la Junta Municipal



MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

f) En las instalaciones sanitarias del personal, se deben colocar carteles en los que se indique la obligatoriedad del lavado de manos, después de usar los servicios higiénicos. Se Considera FALTA GRAVE, el Incumplimiento del presente inciso.

g) Los locales deben contar con vestuarios y mobiliarios adecuados para colocar objetos personales, sin comunicación directa con las áreas de producción. Se Considera FALTA GRAVE, el Incumplimiento del presente inciso.

h) En las instalaciones sanitarias del personal cuando proceda, deberán contar con cuartos de aseo provistos de duchas con agua corriente. Se Considera FALTA GRAVE, el Incumplimiento del presente inciso.

CAPÍTULO V

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Art. 75°: a) Se debe cuidar en todo momento la manipulación higiénica de los alimentos.

b) Los alimentos en proceso de elaboración deben ser cocinados a una temperatura interna mínima de 70°C y mantenidos a temperaturas de seguridad. Para alimentos refrigerados hasta 5°C y para alimentos calientes desde 65°C.

c) Los métodos de conservación y los controles realizados deben proteger contra la contaminación, el deterioro o la aparición de un riesgo para la salud pública. Se debe asegurar la adecuada rotación de materias primas, ingredientes y productos.

d) Las materias primas, ingredientes, aditivos y productos semi elaborados y terminados deben identificarse, clasificarse, separarse según su naturaleza y apartarse de los productos no alimenticios. Queda prohibida la utilización de materias primas y/o productos terminados en mal estado y/o contaminado, cuyo deterioro o contaminación pueda ser detectado en forma organoléptica o por análisis químicos.

e) Los alimentos almacenados deben estar debidamente protegidos a fin de evitar contaminación cruzada entre ellos.

f) Todo alimento elaborado o en proceso de elaboración debe mantenerse protegido de cualquier agente externo de contaminación, separado de pisos y paredes en forma adecuada. No se permite el uso de bolsas de basura y otros envases que no hayan sido utilizados para alimentos previamente, para el almacenamiento de alimentos.

g) En caso de devoluciones y/o productos defectuosos, los mismos deben ubicarse en sectores separados y destinados a ese fin específico por un periodo en el cual se determinará su destino.

h) Los insecticidas y sustancias tóxicas deben estar almacenados, separados de los alimentos debidamente señalizados.

Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

Art. 76°: a) Los alimentos durante su exhibición y traslado, deben mantener en el centro del producto, las temperaturas según el caso, en caliente no menor a 60°C o en frío no mayor a 7°C. Ningún alimento de alto riesgo debe permanecer fuera de las temperaturas de seguridad por 1 hora, para evitar riesgos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E.T.A.).





MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981 442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

- b) El recalentamiento de los alimentos debe realizarse a temperaturas de 70°C como mínimo en el centro del producto.
- c) Los alimentos no perecederos que no necesiten refrigeración, deben exponerse a la venta en recipientes limpios, cerrados, de fácil limpieza y de material apto para el efecto.
- d) Los alimentos preparados con antelación a su consumo, deben someterse a procesos de preenfriamiento y conservarse a temperaturas de refrigeración inferior a 5°C o de congelación.
- e) Los vegetales que se consumen crudos, deben lavarse perfectamente bajo el flujo de agua corriente y desinfectarse correctamente.
- f) La descongelación de los alimentos debe realizarse a temperaturas de refrigeración, cocción o microondas.
- g) La elaboración de salsas, cremas y otros productos de alto riesgo, se debe efectuar con la mínima antelación y debe consumirse dentro de las 24 hs., manteniéndose refrigerados y protegidos.
- h) El hielo y vapor que estén en contacto con los alimentos deben ser de calidad sanitaria y manipularse en condiciones higiénicas, a fin de evitar contaminaciones.
- i) Los elementos decorativos, comestibles o no, en contacto con los alimentos, durante su exhibición, deben estar limpios y desinfectados.

Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

Art. 77°: a) Los propietarios de los establecimientos, locales, puestos, parques de comidas al aire libre y afines comprendidos en la presente ordenanza, donde se elaboren y/o expendan alimentos, están obligados a utilizar envases y/o recipientes registrados por el organismo oficial competente, Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). Se Considera FALTA GRAVE, el Incumplimiento del presente artículo.

b) Los materiales de envases y empaques en contacto con alimentos, deben ser atóxicos estar limpios y en perfectas condiciones. No deben ser utilizados previamente para otro fin que no sea el estipulado ni ser de material reciclado.

Art. 78°: Deben ser expuestos para la venta los alimentos que hayan sido registrados y procedan de establecimientos autorizados por el organismo oficial competente y deben estar rotulado según las disposiciones vigentes. Se Considera FALTA GRAVE, el Incumplimiento del presente artículo.

Art. 79°: Todo alimento no envasado, que se comercialice, debe mantenerse protegido de todo tipo de contaminación. El expendio de los mismos debe hacerse de modo a evitar el contacto directo con las manos del manipulador, y/o del cliente utilizando para el efecto utensilios adecuados, los que deben estar higienizados y resguardados de contaminaciones. Los materiales desechables, usados para servir los alimentos deben estar igualmente protegidos. Se Considera FALTA GRAVE, el Incumplimiento del presente artículo.

Art. 80°: Las industrias y empresas gastronómicas en general, deben utilizar materias primas que cumplan con especificaciones técnicas que salvaguarden la inocuidad y en caso de productos cárnicos de cualquier especie, especialmente si serán utilizados para la elaboración de platos en los que estos no sufrirán cocción, deberán contar con los Certificados de Calidad Sanitaria, otorgados por las Instituciones Estatales Competentes. Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

Concejal Prof. Lorenzo Gaxiola
Secretario Legislativo
de la Junta Municipal



MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

CAPÍTULO VI

PERSONAL

Art. 81°: Para asegurar la manipulación higiénica de los alimentos, el personal manipulador implicado en las áreas de producción o elaboración, desde la recepción de materias primas hasta el expendio debe cumplir las siguientes condiciones:

- Recibir capacitaciones, otorgadas por profesionales especializados en el área de alimentos en forma periódica al menos una vez al año, en temas relacionados con las Buenas Prácticas de Manufactura y Fabricación (BPM, BPF), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E.T.A.), y otros temas afines. Para la constatación deberán existir y estar disponibles el programa anual de capacitación, las planillas de asistencia del personal firmadas por los mismos y por el profesional que impartió el curso y las constancias otorgadas por el mismo.
- Lavarse las manos con agua potable corriente y un agente de limpieza autorizado para los organismos competentes. Dicha operación debe realizarse antes de empezar el trabajo, las veces que lo requieran las condiciones del mismo; después de ir al baño luego de una ausencia temporaria, haber efectuado actividades o manipulen objetos, ajenos a la producción.
- El personal debe utilizar guantes desechables en caso de presentar heridas y lesiones cutáneas en las manos. El uso de guantes no remplace el lavado de manos con guantes puestos o sin ellos. Las heridas en antebrazos deben ser cubiertas y protegidas con cobertura impermeable.
- En las áreas de producción deben colocarse carteles con leyendas que indiquen la obligatoriedad del lavado de manos; al igual que carteles que prohíben la entrada y tránsito de personas ajenas a la elaboración, o a otras áreas; sin ropas protectoras y equipos de seguridad apropiados.
- El manipulador o expendedor de alimentos no debe estar en contacto directo con dinero, durante la preparación y venta o en su efecto si se viera obligado a realizar las dos funciones, cobrar y servir, debe lavarse las manos con agua y jabón y utilizar productos desinfectantes efectivos.

Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

Art. 82°: El personal manipulador, incluidos los propietarios, que ingresen dentro de las áreas de elaboración y venta deben cumplir con lo citado a continuación:

- Tener uñas cortas, limpias y sin pinturas.
- No usar barbas, barbillas, bigotes, patillas, objetos de adorno de ninguna clase, incluso pestañas y uñas postizas.
- No fumar, mascar chicle, ni consumir tereré durante la manipulación de alimentos.
- Vestir ropas protectoras, de color claro, en buenas condiciones higiénicas, calzados cerrados, cubrecabezas o gorros lavables o desechables colocados correctamente.
- Todas las ropas protectoras y gorros deben estar limpios, en buenas condiciones de mantenimiento. Estas ropas protectoras deben ser vestidas al iniciar la jornada laboral y desvestida al momento de utilizar el sanitario y/o alguna zona que pueda contaminarlos.



Concejal Prá. Lorenzo Gahna
Secretario Legislativo
de la Junta Municipal





MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

f) Los manipuladores de alimentos, mientras se encuentren con la ropa protectora , no deben manipular elementos o exponerse a ambientes contaminantes.

Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

Art. 83°: a) El personal que realice actividades que impliquen alguna manipulación de alimentos y se encuentre aquejado de lesiones cutáneas, debe someterse a tratamiento médico para su curación y a la debida protección con vendajes impermeables y guantes desechables.

b) El personal que padezca enfermedades infecto-contagiosas susceptibles de ser transmitidas a través de alimentos, debe ser separado de su actividad hasta su total recuperación, la que deberá ser demostrada a través de constancia médica.

c) El personal manipulador deberá realizarse en forma anual, estudios laboratoriales a fin de determinar su estado de salud y su aptitud para trabajar en contacto con alimentos por no ser portador de agentes causantes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos y contar con el certificado o constancia que lo avale.

Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

CAPÍTULO VII

HIGIENE DEL LOCAL

Art. 84°: Las industrias y empresas gastronómicas deben contar con calendarios de operaciones de limpieza y desinfección, junto con sus respectivos registros, para el control de dichos procedimientos a fin de contribuir con la inocuidad del producto terminado; y estar a disposición de los inspectores cuando lo soliciten. Se Considera FALTA GRAVE , el Incumplimiento del presente artículo.

Art. 85°: a) Las instalaciones en general, al igual que los alrededores deben mantenerse en todo momento en buenas condiciones de orden e higiene; evitando la presencia de objetos no relacionados a la producción y/o en desuso que acumulen suciedad, dificulten la limpieza y sirvan para anidar plagas.

b) Se debe evitar la acumulación de agua en todas las áreas, incluyendo en los equipos de refrigeración. Deben contar con conductos de evacuación provistos de sifones y conectados a la red cloacal o a cámaras sépticas.

c) La disposición de residuos sólidos debe realizarse en recipiente impermeables, resistentes, de material de fácil limpieza provisto de bolsa plástica en su interior y con tapa, preferentemente a pedal o vaivén. La cantidad y el tamaño de basureros deben ser acordes a la producción y mantenerse limpios en todo momento.

d) Por ningún motivo se permite la acumulación de basuras expuestas o no, por lo que los desechos deben retirarse de las zonas de manipulación todas las veces que sean necesarias, a fin de evitar que constituyan focos de contaminación.

e) Dependiendo del volumen de residuos, debe disponerse de contenedores o cuartos aislados de materiales impermeables, donde se almacenen los desechos y bolsas, hasta su recolección y deben estar protegidos o tapados. Luego de la evacuación éstos deben limpiarse y desinfectarse.



MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley Nº 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

f) Los residuos oleosos no deberán desecharse en los desagües de la red cloacal y/o similares. Deberán almacenarse en contenedores cerrados para su disposición final.

g) No está permitida la presencia de animales en zonas de manipulación y/o venta de alimentos.

Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

Art. 86°: Todas las superficies, equipos incluyendo materiales en contacto directo con alimentos, deben lavarse y sanitizarse perfectamente luego de un periodo de tiempo, por ejemplo media a una hora, sin uso, antes de volver a utilizarlos para la manipulación de alimentos. Se Considera FALTA GRAVE, el Incumplimiento del presente artículo.

Art. 87°: a) Los útiles de limpieza y secado deben estar en todo momento en buenas condiciones de higiene y mantenimiento sin olores desagradables, y se deben desinfectar diariamente, sumergiéndolos por el tiempo necesario en líquidos desinfectantes.

b) Estos elementos se deben disponer en cantidad suficiente y serán individuales para los sectores de producción y de otras áreas.

c) Los elementos de limpieza, se deben mantener ordenados, limpios sectorizados dentro del área de elaboración.

d) Los agentes de limpieza, desinfección y desinfestación deben ser los adecuados para el fin perseguido y estar registrados por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPyBS).

Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

Art. 88°: Deben adoptarse medidas de control y combate de plagas, preservando siempre la inocuidad de los alimentos y contar con los registros y/o certificados correspondientes. Se Considera FALTA GRAVE, el Incumplimiento del presente artículo.

CAPÍTULO VIII

DE TRANSPORTES DE ALIMENTOS

Art. 89°: En casos de reparto o traslado de alimentos:

a) Se deben evitar los riesgos de posibles contaminaciones y/o deterioro de los mismos.

b) Los vehículos de transporte deben estar revestidos internamente de material inocuo, lavable, fácil de desinfectar y en buenas condiciones de mantenimiento.

Para la conservación del orden y la higiene, los contenedores deben contar con soportes, estantes, tarimas o encastres de material liso e impermeable, separados del piso, en donde se deben ubicar los alimentos.

c) En caso que los alimentos deban quedar refrigerados, los contenedores de los vehículos de transportes deben poseer instalaciones de refrigeración dotadas de dispositivos de control de temperatura, en funcionamiento cuyas escalas deben estar en grados Centígrados y no deben ser superiores a 8°C. La desviación de temperatura del equipo podrá fluctuar entre no más de +/- 1°C.

d) En caso de alimentos calientes que no sufrirán recalentamiento, se deberán utilizar contenedores térmicos que mantengan los alimentos a una temperatura no menor a 60°.





MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

e) Los furgones de los vehículos refrigerados de transporte deben contar con registros de control de temperatura y registro de limpieza.

Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

Art.90º: Quedan exceptuados del cumplimiento de la normativa del artículo anterior los vehículos que trasladen en bolsas isotérmicas o conservadoras hasta cincuenta kilos en alimentos, que necesiten refrigeración, siempre que presenten su licencia comercial vigente perteneciente al Municipio de Nueva Asunción y el comprobante de compra realizado, que demuestre el punto de distancia de la adquisición del producto a su comercio, de manera de probar fehacientemente que no existe riesgo para el alimento por permanecer fuera de las temperaturas de seguridad que aproximadamente es por una hora.

CAPÍTULO IX

DE LOS PUESTOS, CONTENEDORES DE COMIDAS AL AIRE LIBRE, PARQUES DE COMIDAS, CAMION DE COMIDA Y AFINES INSTALADOS DENTRO DE ESPACIOS PRIVADOS

De las condiciones a ser cumplidas por los propietarios o administradores en caso de parques de comidas o similares, al aire libre dentro de una propiedad privada:

Art. 91º: No está permitida la instalación de los puestos, bares rodantes, contenedores, es decir la elaboración, cocción y/o exposición de alimentos, en zonas insalubres o que carezcan de las condiciones ambientales adecuadas.

Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

Art. 92º: Las superficies sobre las cuales se ubican los puestos, bares rodantes, contenedores en los parques de comidas al aire libre y afines, dentro de propiedades privadas, deberán estar pavimentados con materiales lisos tales como: alisada de cemento hormigón pulido, baldosas calcáreas, cerámicas o graníticas, u otro tipo de pavimento, hasta 1 metro circundante al perímetro de cada uno, así como los lugares destinados a la ubicación de los clientes. Se Considera FALTA GRAVE, el Incumplimiento del presente artículo.

Art. 93º: a) Contarán con el número necesario de piletas o bachas para el lavado de materias primas, cubiertos, vajillas y enseres, deben encontrarse en buenas condiciones de mantenimiento y ser de material impermeable y liso. En dichas piletas no está permitido el lavado de objetos personales, ni de elementos de limpieza (paños, trapos de piso). Tampoco está permitido verter el agua proveniente de la limpieza de estos elementos.

b) Las piletas deben disponer de suministro de agua potable en cantidad necesaria a presión adecuada y con buen sistema de distribución. Se debe demostrar, mediante resultados de análisis, el control periódico de la potabilidad del agua utilizada, cualquiera sea el sistema de abastecimiento.

c) Deben disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales.

d) Deben contar con jabón líquido, sanitizante, toallas descartables y letrero que indique la obligatoriedad del lavado de manos.

Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

Art. 94º: a) La iluminación debe ser suficiente, natural y/o artificial, que facilite la realización de las tareas. Las fuentes de luz artificial que se encuentren en las áreas de manipulación



MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981 442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

de alimentos, incluyendo los equipos de almacenamiento, deben estar protegidas contra roturas y no comprometer la higiene de los alimentos.

b) Las instalaciones eléctricas deben estar en buen estado y protegidas, perfectamente conducidas por electroductos de material adecuado y liso, según las reglamentaciones vigentes.

Deben estar adosadas a paredes y/o a techos, no permitiéndose cables colgantes sobre la zona de manipulación de alimentos. Se Considera FALTA GRAVE, el Incumplimiento del presente artículo.

Art. 95º: Dispondrán de instalaciones sanitarias, que deben ser suficientes y mantenerse en perfectas condiciones de higienes y conservación y cumplir las siguientes exigencias:

a) No deben estar en comunicación directa con las áreas de elaboración y venta de alimentos, deben contar con aberturas de ventilación hacia el exterior o en su efecto sistemas de extracción de olores.

b) Según la envergadura o cantidad de usuarios, debe estar identificadas por género.

c) Disponer de inodoros, mingitorios y lavamanos todos dotados de suficiente agua corriente.

d) Contar con papeleros con bolsa y tapa, jabón preferentemente líquido, papel higiénico, toallas descartables y/o dispositivos de aire caliente para el secar manos

e) En las instalaciones sanitarias, se deben colocar carteles en los que se indique el correcto lavado de manos después de usar los servicios higiénicos.

f) Contaran con sectores o muebles adecuados para colocar objetos personales de los empleados.

De las condiciones a ser cumplidas por los propietarios de los puestos, bares rodantes, contenedores ubicados dentro de parques de comidas al aire libre y afines instalados dentro de espacios privados.

Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

Art. 96º: a) Los puestos, bares rodantes, contenedores y/o espacios destinados a la elaboración y comercialización de alimentos deben ser sanitariamente adecuados; contar con la amplitud necesaria para un correcto desempeño y secuencia de producción.

b) El diseño del espacio interior debe permitir la reducción al mínimo de todo tipo de contaminación, además facilitar la limpieza e inspección higiénico-sanitaria de la elaboración.

c) Contarán con sectores o muebles adecuados para colocar objetos personales de los empleados.

Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

Art. 97º: a) Los pisos deben ser de materiales impermeables, lisos, lavables, antideslizantes, resistentes al tránsito y la corrosión; no deben tener grietas y deben ser fáciles de limpiar y desinfectar.

b) Las paredes deben estar en buenas condiciones de mantenimiento e higiene, ser lisas e impermeables, desde el piso hacia arriba, de color claro.



Concejal Dr. Lorenzo Gabón
Secretario Legislativo
de la Junta Municipal





MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

c) Los techos deben ser de material que impida la acumulación de suciedad y facilite su limpieza. Deben estar en buenas condiciones de mantenimiento. Se Considera FALTA GRAVE, el Incumplimiento del presente artículo.

Art. 98°: a) Los puestos, bares rodantes, contenedores y afines deben contar con pileta para el lavado de manos y utensilios pequeños, la cual debe encontrarse en buenas condiciones de mantenimiento. Debe ser de material impermeable y liso, en la misma no está permitido el lavado de objetos personales, ni de elementos de limpieza (pañños, trapos de piso). Tampoco está permitido verter el agua proveniente de la limpieza de estos elementos.

b) La pileta debe disponer de suministro de agua potable en cantidad necesaria, a presión adecuada y debe estar provista de jabón líquido y toallas desechables.

c) Deben disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales.

Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

Art. 99°: Para el mantenimiento del orden y la higiene deben contar con soportes, estantes, tarimas o encastres de material liso e impermeable, en donde se deben ubicar las materias primas y/o productos y enseres. Se Considera FALTA GRAVE, el Incumplimiento del presente artículo.

Art. 100°: En caso que los alimentos deban mantenerse refrigerados o calientes, deben poseer instalaciones capaces de mantener las temperaturas, termómetros preferentemente digitales en funcionamiento, cuya escala debe estar en grados Centígrados. se deben contar con registros de control de temperatura, de los equipos de refrigeración y congelación, firmado por el responsable del control.

Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

Art. 101°: Para la cocción de los alimentos queda prohibida la utilización de braseros en el interior de los puestos, bares rodantes y contenedores. Se Considera FALTA GRAVE, el Incumplimiento del presente artículo.

Art. 102°: De ser necesario debe contarse con equipos de extracción de humos y olores, debiendo mantenerse limpios y en buen estado de mantenimiento.

Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

Art. 103°: a) Las superficies en contacto con los alimentos ya sean equipos de fabricación, muebles, utensilios, recipientes, deben ser de material impermeable, liso, de fácil higienización, atóxicos, y deben estar en perfectas condiciones de uso, de forma a asegurar la máxima higiene en la elaboración y no constituir ellos mismos focos de contaminación. Para la elaboración, se permite el uso de espátulas y cucharas de madera en buen estado de conservación y platos con cobertura descartable para el servicio de ciertos alimentos.

b) Las superficies de corte deben ser distintas para alimentos crudos y alimentos cocidos, preferentemente diferenciados por colores, a fin de evitar la contaminación cruzada.

Se Considera FALTA GRAVISIMA, la violación del presente artículo.

Art. 104°: a) Las mesas y sillas de las zonas de consumo de alimentos deben estar limpias y en buen estado de mantenimiento y se deben retirar del uso en caso de presentar algún desperfecto que ponga en riesgo la seguridad del usuario.

b) Los manteles y cubre manteles deben encontrarse en todo momento en perfecto estado de higiene y mantenimiento.



MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley Nº 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

c) Los enseres de cocina que son utilizados deben estar en buen estado de mantenimiento e higiene.

Se Considera FALTA GRAVE, el Incumplimiento del presente artículo.

TITULO II

CAPÍTULO I

Venta de Productos Alimenticios fuera de Establecimientos Comerciales

Requisitos, obligaciones y prohibiciones generales

Art.105º: A los efectos de esta Ordenanza, se entiende por:

a) **Venta ambulante:** La realizada fuera de un establecimiento comercial permanente, en solares o en la vía pública, en lugares y fechas variables.

b) **Mercadillos y mercados ocasionales o periódicos:** Recinto comercial no permanente, autorizado, donde se agrupan diversos puntos de ventas.

c) **Venta en puestos de enclave fijo de carácter permanente, situados en la vía pública o en solares, espacios libres y zonas verdes:** Aquellos en los que la venta se realiza con las características de permanencia y localización

citadas en el enunciado.

Art. 106º: La venta ambulante se ajustará a las siguientes condiciones:

a) Salvo autorización expresa en zonas, épocas y circunstancias determinadas al efecto, esta prohibida la venta ambulante de productos alimenticios.

b) Siempre que además cumplan con los requisitos higiénico-sanitarios que oportunamente se establezcan, podrá autorizarse en los siguientes supuestos:

- Fiestas tradicionales: Para productos típicos y únicamente durante la época correspondiente.
- Zonas no urbanas del municipio: Para todos aquellos productos alimenticios cuya normativa no lo prohíba, en cualquier época del año, en vehículos-tiendas debidamente acondicionados.

c) Concentraciones públicas: Refrescos, bocadillos y similares, en vehículos-bar debidamente acondicionados y siempre que las necesidades del avituallamiento así lo aconsejen.

Se Considera FALTA GRAVE, EL INCUMPLIMIENTO del presente artículo.

Art. 107º: La venta de productos alimenticios en mercadillos y mercados ocasionales o periódicos se ajustará a las siguientes condiciones:

- Sólo se autorizará la venta de productos alimenticios en la zona urbana en las fechas y lugares que la autoridad sanitaria municipal competente lo determine, y en los siguientes supuestos:

a) Productos agrícolas de temporada, debidamente protegidos de la contaminación y aislados del suelo.

b) Productos típicos tradicionales en fiestas locales.

Se Considera FALTA GRAVE, EL INCUMPLIMIENTO del presente artículo.



Dr. L. L. L. L. L.
Secretario Legislativo
de la Junta Municipal



MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

Art. 108º: La venta de productos alimenticios en los puestos de enclave fijo de carácter permanente, situados en la vía pública solares o en espacios libres y zonas verdes, se ajustará a las siguientes condiciones:

- Se autorizarán de acuerdo con lo establecido en las Reglamentaciones Técnicas Sanitarias y otras normas generales y específicas de la presente Ordenanza.
- Las condiciones generales que deberán reunir este tipo de puestos son:

a) Ser de materiales fácilmente lavables, tanto paredes como techo y suelo, manteniéndose en todo momento en perfecto estado de limpieza.

b) Disponer de suministro constante de agua potable en cantidad suficiente. Caso de que el suministro no pueda ser constante, contarán con un depósito de agua de material adecuado, que suministre agua suficiente y potable

c) Disponer de los elementos de frío necesarios en el caso de manipular alimentos que lo requieran para su conservación.

- Los productos que vendan estarán debidamente clasificados y separados entre sí, de forma que no se produzcan transmisiones de olores, sabores extraños o contaminación.
- No se depositará ningún tipo de alimentos directamente sobre el suelo, y los expuestos al público estarán debidamente protegidos.

Se Considera FALTA GRAVE, EL INCUMPLIMIENTO del presente artículo.

CAPITULO II

Comedores colectivos de temporada: Requisitos, Obligaciones y

Prohibiciones.

Art. 109º: A efectos de la presente Ordenanza se entiende por comedores colectivos de temporada las instalaciones o establecimientos que sirven comidas y/o bebidas, cuyo funcionamiento se limita a determinadas épocas del año, situadas tanto en calles, plazas, vías públicas, como en playas, riberas o en parques y ferias, así como aquellos que se monten con motivo de acontecimientos o concentraciones públicas, incluso en vehículos automóviles

Art. 110º: Los comedores colectivos de temporada deberán cumplir las condiciones siguientes:

- Se instalarán en lugares donde no pueda existir peligro para la seguridad, tranquilidad o higiene de los usuarios y empleados por su proximidad a grandes obras públicas, ferrocarriles, tramos peligrosos de vías urbanas, cauces de aguas residuales, vertederos o zonas de gran tráfico rodado, que den lugar a gran contaminación.
- Su ubicación será tal que no cause molestias o peligro para el vecindario o usuarios del lugar. Será de cumplimiento obligatorio el Reglamento de Actividades Molestas, Nocivas, Insalubres y Peligrosas, así como las Normas y Ordenanzas Municipales de Medio Ambiente.
- Los locales destinados a tal fin deberán cumplir las condiciones siguientes:
 - a) Los locales destinados a comedores y a la manipulación de alimentos estarán convenientemente aislados y diferenciados de otros ajenos a sus cometidos específicos.



MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

- b) Dispondrán de locales de almacenamiento e instalaciones frigoríficas de capacidad suficiente para aquellos que requieran conservación por el frío.
- c) Los materiales serán los adecuados para este tipo de establecimientos.

Se Considera FALTA GRAVE, EL INCUMPLIMIENTO del presente artículo.

TITULO III

Aperturas, Inspección, Infracciones y Sanciones.

Capítulo I

Aperturas.

Art. 111º: Sin perjuicio de lo establecido en las ordenanzas municipales, todo establecimiento que se vaya a dedicar a elaborar, transformar, distribuir o expender alimentos, sea en puesto fijo, de temporada o de forma ambulante, deberá solicitar la correspondiente licencia municipal de apertura y estar en posesión de la misma para ejercer la actividad.

El permiso de referencia será expendido por el órgano corporativo competente, previos los informes correspondientes en cuanto a las condiciones sanitarias del local donde se pretende establecer el comercio.

Art. 112º: En caso de ejercer simultáneamente más de una actividad de las recogidas en la clasificación que figura en el título de la presente Ordenanza, deberá contar con las licencias municipales correspondientes a cada una de ellas.

Art. 113º: La Municipalidad podrá instar al interesado a la realización de las modificaciones o reformas del establecimiento que, en base al informe técnico sanitario municipal, se estimen oportunas para su adecuación a la normativa vigente, no permitiéndose su actividad en tanto aquéllas no se hayan efectuado.

Art. 114º: Para cualquier modificación o reforma posterior del establecimiento deberá contarse con la oportuna autorización municipal.

CAPÍTULO II

De la Inspección

Sección I

De los inspectores.

Art. 115º: Las funciones de inspección comprendidas en el ámbito de esta Ordenanza quedan encomendadas a los funcionarios asignados por Resolución Municipal, dependientes de la Dirección de Salud, Higiene y Salubridad. A lo que se refiere al control y verificación de modo a observar el fiel cumplimiento de la presente ordenanza y de las normas de salubridad e higiene de las legislaciones vigentes, en autoservicios, despensas, restaurantes, comedores, panaderías, carnicerías, frigoríficos, depósitos de frigoríficos, transportadoras de productos alimenticios y afines. Del mismo modo, los alimentos en venta, fuera de establecimientos permanentes, exposición de alimentos en vía pública, así como vehículos en los cuales se presuma que trasladen alimentos, podrán intervenir además los cuerpos municipales que oportunamente se determinen.



Concedí Prof. Lorenzo Caoma
Secretario Legislativo
de la Junta Municipal
de la Junta Municipal





MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

En cualquier caso, será la Dirección de Salud, Higiene y Salubridad el que asuma y a quien corresponda la totalidad de la responsabilidad técnica en todas las actuaciones que se realicen, de oficio o a instancia de parte, sobre materias comprendidas en esta Ordenanza, sin perjuicio de la coordinación que sea necesaria a nivel de jefaturas.

Art. 116º: Los inspectores municipales, cuando intervengan en el ejercicio de sus funciones informativas, investigadoras o inspectoras, y dentro de su competencia, tendrán el carácter de agentes de la autoridad.

Art 117º: incurrirán en responsabilidad penal quienes cometan desacatos, atentados o resistencia contra sus personas en acto de servicio.

Art. 118º: Los inspectores, en el ejercicio de sus funciones, podrán en todo el ejido municipal intervenir y verificar ante la posible inobservancia de la presente Ordenanza debiendo acreditar documentación de su condición de tales.

Art. 119º: Los inspectores podrán acceder directamente a la documentación industrial, mercantil y contable de las empresas que inspeccionan cuando lo consideren necesario a lo largo de sus actuaciones investigadoras o inspectoras; que, en todo caso, tendrán carácter confidencial.

Art. 120º: La inspección deberá privar a sus actos de todo carácter vejatorio o abusivo, evitando en lo posible interferencias en la actividad del establecimiento y actuando con la mayor discreción.

SECCIÓN II

De las Obligaciones de los Interesados.

Art. 121º: Las personas físicas o jurídicas, asociaciones o entidades, estarán obligadas, a requerimiento de los organismos competentes o inspectores, a:

- Suministrar toda clase de información sobre instalaciones, productos o servicios, permitiendo la actividad inspectora.
- Exhibir las documentaciones habilitantes en lugar visibles o en su efecto presentarlos al momento de ser requeridos.
- Facilitar las copias pertinentes de la documentación relacionada con el aspecto concreto de la inspección.
- Permitir que se practique la toma de muestras.
- Poner los medios para que se realicen sin problemas las visitas de inspección y dar toda clase de facilidades para ellas.
- permitir el decomiso, en el caso de que se haya decidido por la autoridad competente, e igualmente permitir la desnaturalización o destrucción de la mercancía.

SECCIÓN III

De la Actividad Inspectora.

Art. 122º: Cuando los inspectores en el ejercicio de su actividad, de oficio o a instancia de parte, estimen que algún hecho constituya infracción a la normativa de esta Ordenanza, procederán a levantar acta correspondiente, con arreglo al modelo oficial, en la que se harán constar los datos referentes a la identidad del presunto infractor, domicilio y clase de



MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

establecimiento, reseña del hecho presuntamente sancionable, las alegaciones que desee formular el interesado y aquellas circunstancias que el inspector estime pertinentes.

- El acta y sus copias serán fechadas y firmadas por el inspector en presencia del Infractor, que deberá también firmarlas.
- Si se negara a firmar el acta, el inspector lo hará constar así y recabará la firma de testigos, si ello fuera posible.
- Un ejemplar del acta será facilitado al interesado y el otro será remitido al Juzgado de Faltas con las pruebas oportunas.

Art. 123º: Los hechos que figuren recogidos en las actas de inspección se presumirán ciertos, salvo que del conjunto de las pruebas que se practique resulte concluyente lo contrario.

Art. 124º: Las sanciones impuestas de conformidad con lo previsto en esta Ordenanza serán de inmediata ejecución, con arreglo a lo establecido en la legislación del régimen local y demás disposiciones que sean de aplicación.

CAPÍTULO III

FALTAS Y SANCIONES

Art. 125º: Se considerarán infracciones de carácter leve:

- Los fraudes que por su naturaleza signifiquen una ligera alteración de índole cuantitativa o cualitativa en los productos.
- Aquéllas en las que sólo puedan apreciarse circunstancias de simple negligencia en su comisión u omisión.
- Las que, permitiéndolo su naturaleza, sean subsanadas en un plazo no superior a quince días

Art. 126º: Se considerarán infracciones de carácter grave:

- Aquéllas en las que, pudiendo calificarse como leves, se aprecie la concurrencia de alguna circunstancia a agravante.
- La negativa a suscribir el acta de inspección.
- Las que reciban expresamente dicha calificación en la normativa especial aplicable.

Art. 127º: Se considerarán infracciones de carácter gravísimo:

- La reiterada negativa o resistencia a facilitar datos y documentos o justificantes relacionados con la infracción de que se trate.
- Los hechos y actuaciones que representen desacato a los inspectores y agentes actuantes.
- Las que atenten contra la salud pública.
- Las que lleguen a originar problemas de desabastecimiento.
- Las que impliquen un notable perjuicio en materia de alteración de precios y aplicación indebida de imágenes comerciales, o supongan un fraude respecto a la cantidad de los alimentos.
- Las que reciban expresamente dicha calificación en la normativa específica aplicable en cada caso.



Concejal por Lorenzo Gaona
Secretario Legislativo
de la Junta Municipal





MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes

Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

- El desvío para consumo humano de productos no aptos para ello o destinados específicamente para otros usos.
- Y, en general, el incumplimiento de los requisitos, condiciones, obligaciones o prohibiciones establecidas, o la falta de diligencia o precauciones exigibles cuando entrañen riesgo para la salud de los consumidores.

Art. 128º: En caso de reincidencia de la infracción se elevará la FALTA al nivel inmediatamente superior.

Art. 129º: En caso de reincidencia de la falta gravísima se podrá disponer la clausura del local.

Art.130º: Remitir al Juzgado de Faltas, a través de la Dirección de Salud, Higiene y Salubridad, los antecedentes que hubiere en razón de la inobservancia de la presente Ordenanza para las sanciones correspondientes.

CAPÍTULO IV

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Art. 131º: Todos los sujetos de la presente ordenanza deben adecuarse a la misma en el plazo de 15 (quince) días, contados a partir de la última publicación.

Art.132º: El monto de las multas son establecidas de acuerdo a los términos de la Ordenanza N° 18/2022 "QUE ESTABLECE LA ESCALA DE SANCIONES APLICABLES A LAS FALTAS COMETIDAS CONTRA LAS ORDENANZAS MUNICIPALES"

CAPITULO V

DISPOSICIONES FINALES

Art.135º La presente Ordenanza entrara a regir desde el día siguiente de su promulgación.

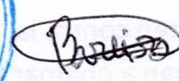
Art.136º Encomiéndense a la Intendencia Municipal la publicación y difusión al presente reglamento por todos los medios posibles. -

Art. 137º: Comuníquese a la Intendencia Municipal, a quienes corresponda y cumplido, archivar. -

DADA EN LA SALA DE SESIONES DE LA JUNTA MUNICIPAL A LOS VEINTE SIETE DÍAS DEL MES DE SETIEMBRE DEL AÑO DOS MIL VEINTIDOS.


Prof. Lorenzo De Jesús Gaona
Secretario Junta Municipal




Héctor Bareiro

Vice Presidente Junta Municipal
En Ejercicio de la Presidencia



MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCIÓN

XV Departamento de Presidente Hayes
Creada por Ley N° 6.371 del 7 de mayo de 2021

Dirección: Héroes del Chaco Km. 4,5

Teléfono: +595981442460

Correo electrónico: nuevaasuncionmunicipalidad@gmail.com

ORDENANZA N°/2022

"QUE REGLAMENTA EN MATERIA DE SALUD, HIGIENE Y SALUBRIDAD, LA MANIPULACION, PRODUCCION, TRASLADO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DE CONSUMO HUMANO EN LA MUNICIPALIDAD DE NUEVA ASUNCION"

TÉNGASE POR ORDENANZA MUNICIPAL, QUEDANDO PROMULGADA LA MISMA DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL ART, 51 DE LA LEY 3966/2010 ORGANICA MUNICIPAL COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y ARCHÍVESE. -----

Nueva Asunción, , de setiembre , de 2022.-



Secretario Intendencia Municipal

Abg. Fernando Micheletto
Secretario General



Juan Miguel Vera

Intendente Municipal